

SECONDI PIATTI

Coniglio all'Astigiana

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Piemonte](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [100 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

CONIGLIO 1,2 kg
CIPOLLE 200 gr
PANCETTA (TESA) 50 gr
BURRO 20 gr
PREZZEMOLO 1 ciuffo
ROSMARINO 1 rametto
SPICCHIO DI AGLIO 2
SALVIA 2 foglie
ALLORO 1 foglia
GRIGNOLINO 1 bicchiere
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
TIMO 2 rametti
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate il coniglio a pezzi regolari. Affettate finemente la cipolla e tritare 4 foglie di salvia, il rametto di rosmarino ed una foglia di alloro, unite anche un pizzico di timo.

Pestate la pancetta con la lama di un grosso coltello precedentemente scaldata, quindi soffriggetela su una casseruola di terracotta unendo il burro ed una cucchiata di olio. Aggiungete la cipolla e lasciatela appassire dolcemente.



- 2 Unite, poi, i pezzi di coniglio (escluso il fegato); salate, pepate, rosolate la carne su fuoco vivace.



3 Irrorate il tutto con il vino.



4 Quando inizia a bollire, abbassate la fiamma al minimo cuocere il coniglio per un ora e un quarto, mescolando di tanto in tanto.

Nel caso in cui la preparazione si asciugasse troppo diluite il sughetto con poca acqua calda.

Dieci minuti prima della terminazione della cottura tritate finemente il fegato, una manciata di prezzemolo ed uno spicchio d'aglio, uniteli al coniglio ed alzate leggermente la fiamma affinché la carne possa insaporirsi ed amalgamarsi.



5 Unite, a fine cottura, abbondante prezzemolo.



6 Servite subito.